

Dehesa de los Canónigos Solideo 2018



AÑADA CLIMÁTICA

Año determinado por un invierno frío y desafiante, en el que la temperatura llegó a alcanzar -12°C y se alargó durante febrero y marzo.

La lluvia llegó de forma abundante a finales del invierno, extendiéndose durante toda la primavera, lo que favoreció la acumulación de reserva de agua. Las temperaturas empezaron a templarse a finales de junio, aunque de forma más moderada de lo habitual durante julio.

Los meses de maduración disfrutaron de temperaturas cálidas en su inicio y algo más altas en el mes de octubre, acompañados de favorables noches frescas.

Un buen clima para la sanidad del viñedo, la actividad de la planta, la buena fructificación y cuajado de las uvas.

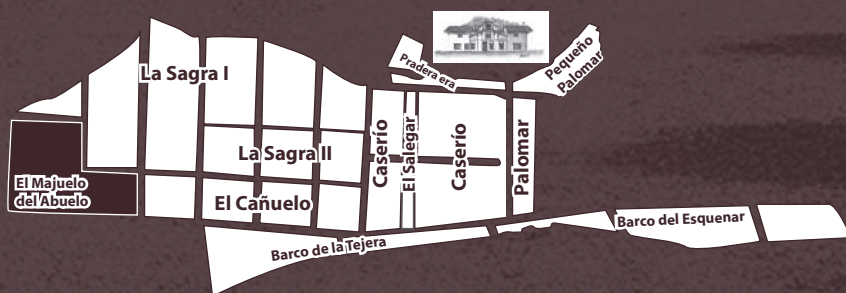
Añada atlántica con buena acidez.

NOTA DE CATA:

Color rubí intenso, de capa alta.

En nariz destacan los aromas balsámicos, eucalipto, eneldo y a plantas aromáticas de monte bajo. Según se abre en la copa, sobresalen los aromas a frutos negros, como la grosella, zarzamora y cereza negra, así como especiados, regaliz de palo, delicados torrefactos y recuerdos a tierra.

La entrada en boca es muy fresca y equilibrada. La fantástica acidez se integra con una boca compleja, de trago persistente y largo recuerdo.



Viñedo Propio
de más de 80 años,
tipo de suelo cascajo,
poda en vaso.



Vendimia manual:
19 de octubre 2018
85% Tempranillo
12% Cabernet Sauvignon
3% Albillo Mayor.



Elaboración:
20 meses roble
americano, 4 meses
roble francés.



Grado alcohólico:
15% Vol.